

# Manuel de l'Utilisateur

MODULE COOKER HOB 50 - LPG

FR

**RÖSHULTS**





## Module Cooker Hob 50

|                |   |
|----------------|---|
| Design:        | Broberg & Ridderstråle                                  |
| No Article:    | 200372 / 200373, 30mbar + 28-30/37mbar (Marché de l'UE) |
| Couleurs:      | Anthracite / Inox Brossé                                |
| Matériaux:     | Inox  |
| Dimensions:    | L 500 D 500 H 331 mm / L 19.7 D 19.7 H 13 in            |
| Poids:         | 18.5 kg / 40.8 lb                                       |
| Certification: | CE  |
| Puissance UE:  | 4kW   |

### Couleurs & échantillons

Cadres disponibles en



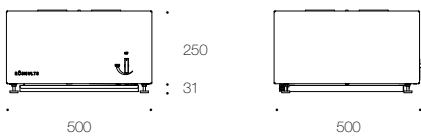
**Anthracite. Akzo Nobel**

Echantillon Röshults : CO004



**Inox brossé. 316L**

Echantillon Röshults : ME003





# Module Cooker Hob 50

|                |  |
|----------------|--|
| Design:        | Broberg & Ridderstråle                       |
| No Article:    | 200374 / 200375, 50mbar (Marché de l'UE)     |
| Couleurs:      | Anthracite / Inox Brossé                     |
| Matériaux:     | Inox   |
| Dimensions:    | L 500 D 500 H 331 mm / L 19.7 D 19.7 H 13 in |
| Poids:         | 18.5 kg / 40.8 lb                            |
| Certification: | CE   |
| Puissance UE:  | 4kW  |

## Couleurs & echantillons

Cadres disponibles en



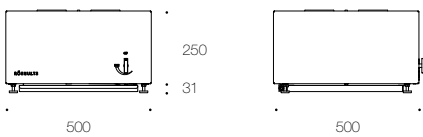
**Anthracite. Akzo Nobel**

Echantillon Röshults : CO004



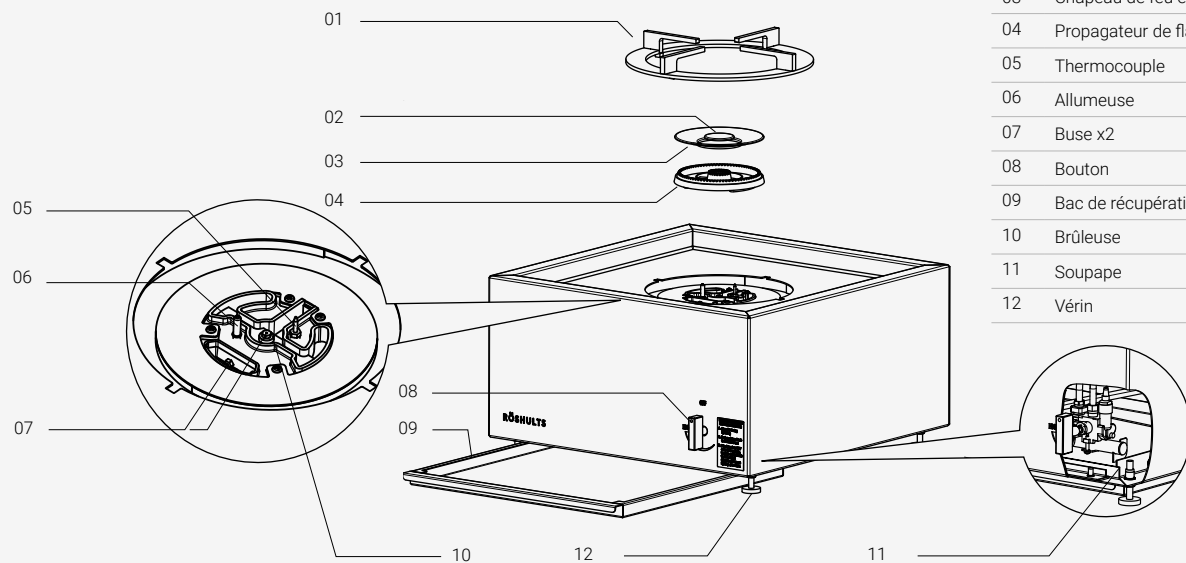
**Inox brossé. 316L**

Echantillon Röshults : ME003



## Module Cooker Hob 50

## Composants



| NO | LA DESCRIPTION               |
|----|------------------------------|
| 01 | Support de casserole         |
| 02 | Chapeau de feu à l'intérieur |
| 03 | Chapeau de feu extérieur     |
| 04 | Propagateur de flamme        |
| 05 | Thermocouple                 |
| 06 | Allumeuse                    |
| 07 | Buse x2                      |
| 08 | Bouton                       |
| 09 | Bac de récupération          |
| 10 | Brûleuse                     |
| 11 | Soupape                      |
| 12 | Vérin                        |

**Noter!** L'appareil doit être utilisé à l'extérieur

## Consignes de sécurité

Veillez conserver ce manuel d'instructions pour référence future. Cette plaque de cuisson est conçue uniquement pour une utilisation en extérieur. Ne laissez pas les enfants utiliser cette plaque de cuisson.

## ⚠ Avertissement!

**Pour votre sécurité, veuillez noter:**

- Utiliser à l'extérieur seulement.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**Avant la première utilisation**

- **Avertissement!** Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Ne placez pas la bouteille de gaz sous ou à proximité de l'appareil.
- Le détendeur doit répondre à la norme européenne EN16129.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m
- La bouteille de gaz doit être stockée conformément à la réglementation en vigueur.
- Utilisez uniquement les gaz propane et butane spécifiés dans le manuel.
- N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer ou rallumer votre plaque de cuisson.
- Veuillez suivre les instructions de montage de ce manuel. Ne modifiez pas l'assemblage et ne changez aucun composant. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques lors de l'utilisation.
- En cas de fuite de gaz, couper immédiatement l'alimentation en gaz de la bouteille, éteindre toute flamme nue. Vérifiez que les tuyaux ne sont pas endommagés et/ou mal connectés. Si la fuite persiste, contactez immédiatement un revendeur de gaz agréé. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- N'essayez pas de débrancher des raccords ou des connecteurs de gaz lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais votre table de cuisson sans surveillance pendant son utilisation. Cuisinez toujours avec beaucoup de soin.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas endommager les composants, tels que le brûleur ou les vannes.

- Vérifiez les flexibles au moins une fois par mois et à chaque changement de bouteille de gaz. Si vous trouvez des signes de fissure ou de détérioration, remplacez-le par un nouveau tuyau de longueur et de qualité similaires.
- Nous recommandons que cet appareil soit entretenu par un technicien agréé au moins une fois par an. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être placé dans une zone aérée.
- Le tuyau flexible (bouteille de gaz) doit être changé tous les 2 ans. Il est nécessaire de changer le tuyau flexible lorsque la réglementation nationale l'exige.
- L'utilisateur ne doit manipuler aucune pièce scellée par le fabricant ou son agent.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Cet appareil est conforme et testé conformément au règlement (UE) 2016/426 - appareils brûlant des combustibles gazeux et EN484:2019.

## Pratiques de sécurité pour éviter les blessures

Gardez les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille libres et exemptes de débris.

Lorsqu'elle est correctement entretenue, votre table de cuisson Röshults offrira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, il faut être extrêmement prudent car la table de cuisson produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accident. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes :

- Lisez attentivement et entièrement ce manuel d'entretien et d'utilisation avant d'utiliser votre table de cuisson afin de réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de la table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où la plaque de cuisson est utilisée. Ne laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur ou autour de la plaque de cuisson à tout moment.**
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants autour ou en dessous de la plaque de cuisson ou dans le buffet. Ne laissez jamais les enfants ramper à l'intérieur du meuble de la plaque de cuisson.**

- Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près du support de casserole, du brûleur ou de la surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Des vêtements ou des manches amples ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique résistant à la chaleur, en terre cuite ou autres ustensiles émaillés conviennent à l'utilisation de la cuisinière. Ces types de matériaux peuvent se rompre avec des changements brusques de température. Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne selon les instructions du fabricant
- Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts car une accumulation de pression peut faire éclater le contenant.
- Utilisez une main couverte lorsque vous utilisez la plaque de cuisson. Ne vous penchez jamais au-dessus de la plaque de cuisson.
- **Lorsque vous allumez le brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites.**

## Avant de démarrer la plaque de cuisson

Lisez le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Ces instructions ne sont valables que pour les pays indiqués sur l'étiquette de l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux choses ou aux personnes causés par une mauvaise installation ou par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque cela est jugé nécessaire et utile sans affecter les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

### Manuel technique pour l'installateur

L'installation, toutes les réglementations, les modifications et l'entretien mentionnés dans cette partie ne doivent être effectués que par du personnel qualifié. Toute mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Les dispositifs de sécurité et de régulation automatique des appareils ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par le fournisseur agréé.

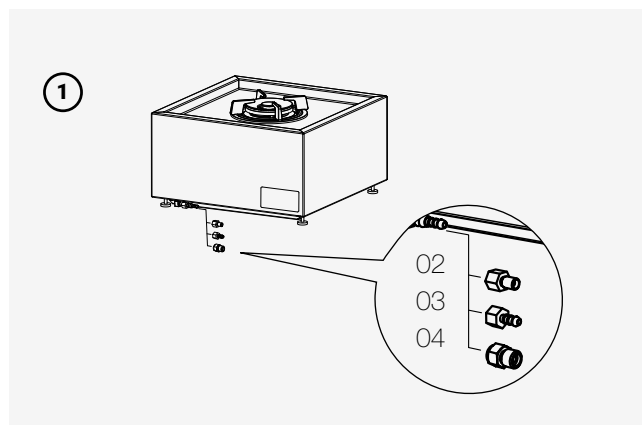
**L'INSTALLATION DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONFORME À LA LÉGISLATION NATIONALE.**

**Liste des raccords de raccordement gaz:**

| NO | DESCRIPTION    | Q'TY                        |
|----|----------------|-----------------------------|
| 01 | Raccord gaz SE | 1 (Assemblé sur l'appareil) |
| 02 | Raccord gaz DE | 1                           |
| 03 | Raccord gaz UK | 1                           |
| 04 | Raccord gaz FR | 1                           |

**Remplacement du raccord de raccordement gaz**

- Sélectionnez et connectez le raccordement de gaz adapté à la réglementation de votre pays.

**Cette plaque de cuisson peut être adaptée pour :**● **28-30/37mbar et 30mbar, voir étiquette de marquage sur votre plaque de cuisson**

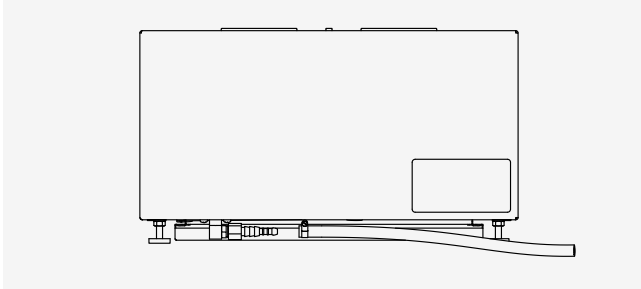
| Module Cooker Hob 50                            |   |  |                                    |  |                    |  |
|---|---|--|------------------------------------|--|--------------------|--|
| Nom du fabricant<br>Adresse                     | Röshults Svenska Hantverk AB<br>Kärriolsvägen 7, 554 75 Jönköping, Sweden |  |                                    |  |                    |  |
| Catégorie de gaz                                | I3 + (28-30/37) ●   | I3B/P(30) ●  | I3B/P(50)                          | I2H  | I2E                |  |
| Gaz et Fournir<br>Pression                      | G30 Butane à 28~30 mbar<br>G31 Propane à 37 mbar                          | G30 Butane et G31 Propane à 30mbar   | G30 Butane et G31 Propane à 50mbar | Methane G20 20mbar   | Methane G20 20mbar |  |
| Code postal                                     | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI            | BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI | AT, CH, DE, SK                     | AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK | DE, LU, PL, RO     |  |
| Brûleur   | 1   | 1  | 1                                  | 1  | 1                  |  |
| Puissance calorifique nominale (brûleur unique) | 4.0kW   | 4.0kW  | 4.0kW                              | 4.5kW  | 4.5kW              |  |
| Brûleur<br>Taille de l'injecteur                | 1.00mm / 0.44mm   | 1.00mm / 0.44mm  | 0.75mm / 0.43mm                    | 1.58mm / 0.70mm  | 1.58mm / 0.70mm    |  |
| Centre de services                              | Röshults Svenska Hantverk AB  |  | Fabriqué en LT                     |  |                    |  |

● **50mbar, voir étiquette de marquage sur votre plaque de cuisson**

| Module Cooker Hob 50                            |   |  |                                    |  |                    |  |
|---|---|--|------------------------------------|--|--------------------|--|
| Nom du fabricant<br>Adresse                     | Röshults Svenska Hantverk AB<br>Kärriolsvägen 7, 554 75 Jönköping, Sweden |  |                                    |  |                    |  |
| Catégorie de gaz                                | I3 + (28-30/37)   | I3B/P(30)  | I3B/P(50) ●                        | I2H  | I2E                |  |
| Gaz et Fournir<br>Pression                      | G30 Butane à 28~30 mbar<br>G31 Propane à 37 mbar                          | G30 Butane et G31 Propane à 30mbar   | G30 Butane et G31 Propane à 50mbar | Methane G20 20mbar   | Methane G20 20mbar |  |
| Code postal                                     | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI            | BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI | AT, CH, DE, SK                     | AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK | DE, LU, PL, RO     |  |
| Brûleur   | 1   | 1  | 1                                  | 1  | 1                  |  |
| Puissance calorifique nominale (brûleur unique) | 4.0kW   | 4.0kW  | 4.0kW                              | 4.5kW  | 4.5kW              |  |
| Brûleur<br>Taille de l'injecteur                | 1.00mm / 0.44mm   | 1.00mm / 0.44mm  | 0.75mm / 0.43mm                    | 1.58mm / 0.70mm  | 1.58mm / 0.70mm    |  |
| Centre de services                              | Röshults Svenska Hantverk AB  |  | Fabriqué en LT                     |  |                    |  |

### Raccordement de la conduite de gaz

Le raccordement des cuisinières à gaz doit être effectué par du personnel professionnel qualifié pour l'entretien du gaz et s'assurer qu'il est conforme aux réglementations légales et aux exigences de raccordement du service local de gestion des produits inflammables. (Veuillez consulter la réglementation relative au gaz combustible, vous pouvez voir le rayon des produits de gaz de chaque grand magasin et acheter un collier de serrage spécial pour tuyau.)



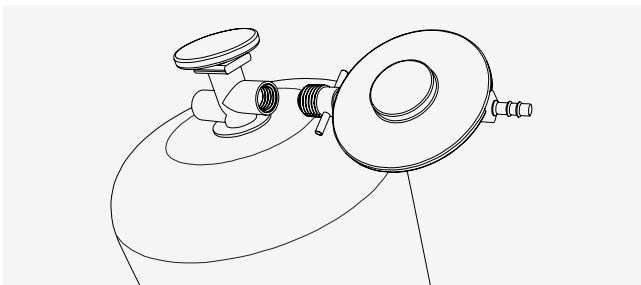
### Préparation

Vous avez besoin d'une bouteille de gaz et d'un détendeur approprié pour atteindre la pression de gaz pour faire fonctionner cette plaque de cuisson. Le détendeur doit se conformer à la version actuelle et à la réglementation nationale.

### Installation

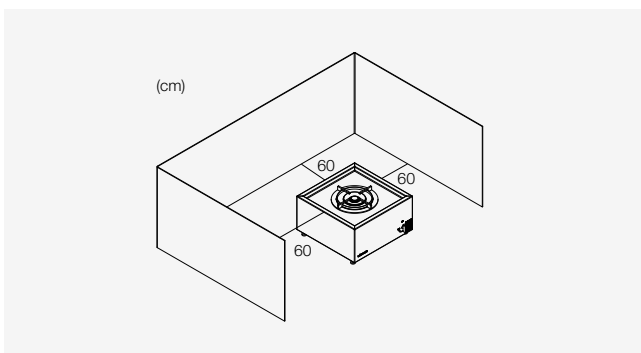
Après avoir acheté votre bouteille de gaz, vous serez alors prêt à l'installer avec votre plaque de cuisson.

Les bouteilles recommandées sont PC5, d'un poids de 5 kg et P6 d'un poids de 6 kg. Connectez-vous avec un détendeur et un tuyau de gaz approuvés CE.



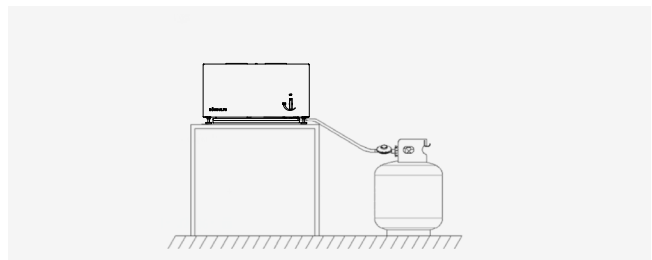
Vérifiez toutes les pièces et assurez-vous qu'aucune pièce ne manque. S'il manque des pièces, veuillez contacter le service client.

La distance entre l'appareil et le mur est la suivante pour référence.



### Opérations

1. Lors du changement de la bouteille de gaz qui doit être effectué loin de toute source d'inflammation. Placez la bouteille de gaz sur n'importe quel côté de votre plaque de cuisson, pas en dessous, en gardant à l'esprit que la bouteille de gaz doit être tenue à l'écart de la chaleur et dans une position sûre.
2. Identifiez le type de détendeur dont vous avez besoin et suivez les instructions fournies par le fournisseur de bouteille de gaz. Respectez également les réglementations en vigueur dans votre pays.
3. Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre plaque de cuisson, insérez le détendeur dans le robinet de la bouteille de gaz et serrez fermement.



### ⚠ Avertissement!

Avant d'essayer d'allumer votre table de cuisson, vous devez vous référer à vos instructions d'allumage et à vos avertissements / précautions de sécurité.

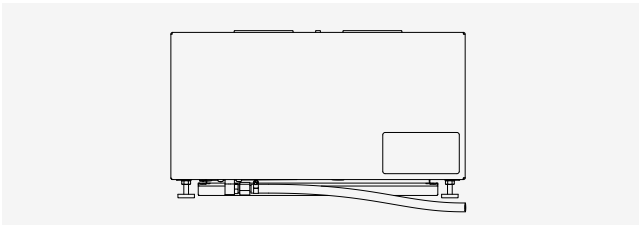
Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation, à la recherche de fissures, de coupures ou d'abrasions. Si le tuyau est défectueux de quelque manière que ce soit, n'essayez pas d'utiliser votre plaque de cuisson. Lors du changement de votre bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation à proximité de feu, de cigarettes, de flammes nues, etc. Assurez-vous que l'appareil est éteint. L'appareil ne peut utiliser qu'une bouteille de gaz liquide conformément à l'étiquette de données techniques. La bouteille de gaz doit répondre aux exigences nationales.

### Précautions de sécurité

- Testez toujours la conduite de gaz pour détecter les fuites au niveau du connecteur avec de l'eau savonneuse après avoir effectué les connexions.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous utilisez la plaque de cuisson.
- Utilisez une casserole adaptée à cette plaque de cuisson, d'un diamètre minimum de 13 cm et d'un diamètre maximum de 28 cm.
- Soyez prêt en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent la trousse de premiers soins et les extincteurs et sachez comment les utiliser.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart de toute surface chauffée.



- Cuisinez toujours avec beaucoup de soin.
- Ne chauffez aucun récipient en verre ou en métal non ouvert sur la plaque de cuisson. La pression peut s'accumuler et faire éclater le récipient, ce qui peut entraîner des blessures graves ou des dommages à la table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil, en particulier lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.



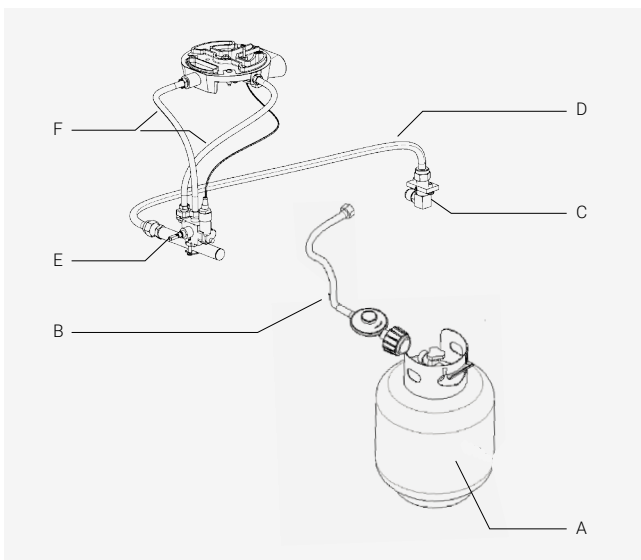
### Test de fuite de gaz avec eau savonneuse

**Noter:** Une fois le tuyau de gaz connecté, le test d'étanchéité doit être effectué. Appliquez la brosse douce avec du savon et de l'eau sur les pièces de raccordement, ouvrez le robinet de gaz et observez attentivement s'il y a production de bulles.

Des bulles de savon apparaîtront là où une fuite est présente. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz, resserrez les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et revérifiez. Si le gaz continue de fuir de tout ou partie des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez notre service client au +46 36 440 32 10.

### Tester

Assurez-vous que toutes les vannes de contrôle sont en position « OFF ». Ouvrez l'alimentation en gaz. Vérifiez toutes les connexions de la bouteille de gaz jusqu'à et y compris la connexion à l'assemblage du tuyau collecteur (le tuyau qui va au brûleur).



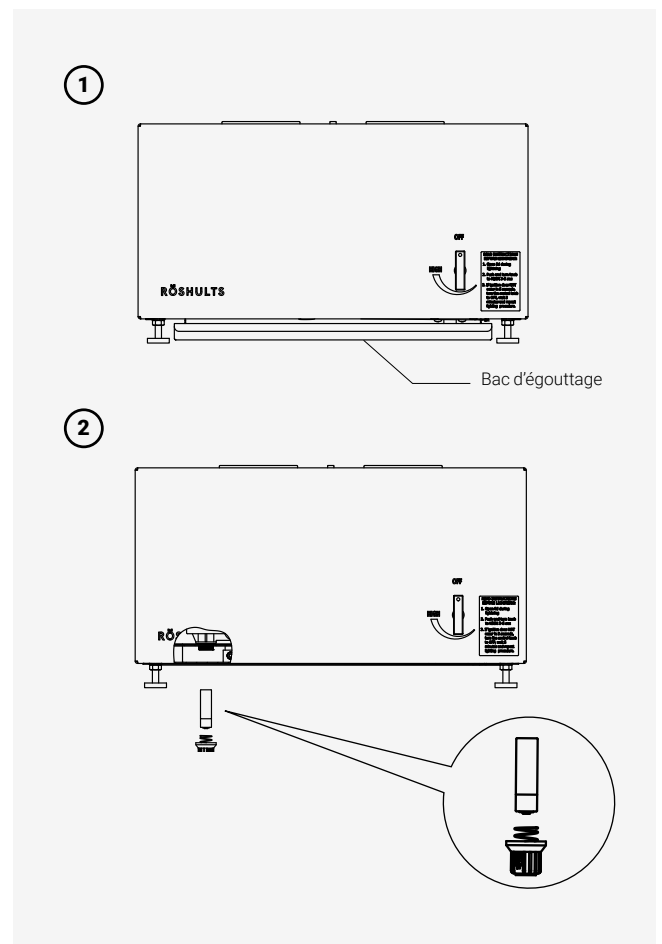
### Appliquer un mélange d'eau savonneuse sur les éléments suivants (voir points A-F) :

- Bouteille de gaz.
- Le détendeur est connecté à une connexion de type L et l'autre extrémité est connectée à la bouteille de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre).

- Connecteur type L.
- L'extrémité d'entrée du tuyau coudé est connectée à la vanne de gaz et l'autre extrémité est connectée à un connecteur de type L.
- Robinet de gaz.
- Les extrémités des tuyaux connectés à la vanne et au brûleur.

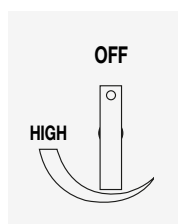
### Installation de la batterie

Le couvercle de la batterie est situé sur le côté gauche de la coque inférieure du produit, comme indiqué sur la figure. Installez la batterie dans la boîte selon le sens positif et négatif. Avant d'assembler la batterie, retirez le bac d'égouttage. Si l'allumage est utilisé fréquemment pendant l'utilisation, remplacez la batterie à temps. Afin de garantir que le système d'allumage soit efficace pendant une longue période, veuillez utiliser des piles alcalines à haute énergie.



### Allumer la plaque de cuisson

- Appuyez et tournez le bouton sur « HIGH », en même temps. L'électrode d'allumage peut être entendu en continu et maintenir enfoncé 5 secondes.
- Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur "OFF", attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.



3. Après le démarrage du dispositif de protection (thermocouple), relâcher le bouton.

#### Allumage à l'aide d'une allumette avec une tige d'extension

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, le brûleur peut être allumé avec une allumette.

1. Fermez toutes les vannes des brûleurs.
2. Placez une allumette sur une tige d'extension et maintenez-la à côté du brûleur.
3. Tournez le bouton de commande à la position « HIGH » et appuyez sur le bouton. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, fermez le bouton, attendez 5 minutes et répétez les procédures ci-dessus.

#### ⚠ Avertissement!

Gardez votre visage et vos mains aussi loin que possible du grill lorsque vous l'allumez.

## Garantie, entretien et maintenance

### Espace de rangement

Votre bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et doit être débranchée de votre cuisinière à gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Assurez-vous d'être à l'extérieur et loin de toute source d'incendie avant d'essayer de débrancher votre bouteille de gaz de votre cuisinière à gaz. Lorsque vous utilisez votre cuisinière à gaz après une période de stockage, assurez-vous de vérifier l'absence de fuites de gaz et d'obstructions dans le brûleur, etc. avant de l'utiliser.

Suivez toujours les instructions de nettoyage pour vous assurer que la cuisinière à gaz est sécurisée. Si la cuisinière à gaz est stockée à l'extérieur, assurez-vous que toutes les zones sous le panneau avant soient libres de toute obstruction (saleté, insectes, etc.) car cela peut affecter le flux de gaz. Rangez votre réchaud à gaz dans un endroit frais et sec. Il peut être nécessaire de sécher la cuisinière à gaz et l'intérieur du couvercle.

### Entretien

L'entretien est recommandé après chaque utilisation de votre cuisinière à gaz. Ce faisant, vous prolongerez la durée de vie de votre cuisinière à gaz. Votre cuisinière à gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort, il suffit de suivre ces conseils utiles pour faciliter le nettoyage.

Avant le nettoyage ou l'entretien, débranchez l'alimentation en gaz et assurez-vous que l'appareil est froid. Vérifiez régulièrement si le tuyau est en bon état, pas d'abrasion ou fentes. N'utilisez pas d'équipement à vapeur pour nettoyer l'appareil, car de la vapeur pourrait pénétrer dans l'appareil, ce qui peut entraîner un danger.

### Nettoyage du diffuseur de flamme

Retirez le diffuseur de flamme de la table de cuisson pour le nettoyer avec des solutions savonneuses, il est préférable d'utiliser un chiffon doux utilisé pour le nettoyage de l'argent. Pendant ou après le nettoyage, assurez-vous de garder le couvercle du diffuseur de flamme et le brûleur secs, et placez-les dans les positions correspondantes. Il est très important de vérifier la bonne position du couvercle du diffuseur de flammes, car une mauvaise position peut entraîner de graves dommages.

La cuisinière à gaz est fabriquée en acier inoxydable et en aluminium. Certaines parties du cadre, selon le modèle, peuvent être revêtues de peinture époxy sur un matériau en acier inoxydable.

Le moyen le plus simple de garder votre cuisinière à gaz en bon état est de nettoyer la cuisinière à gaz après chaque utilisation. Utilisez de l'eau tiède, du savon doux et une éponge.

- Vérifiez régulièrement le sable dans le bac d'égouttage pour vous assurer qu'il est sec et propre. Changez le sable au besoin (utilisez du sable à grain fin ou du sable de litière pour chat)

### Extérieur/cadre de la plaque de cuisson

- Essuyez l'extérieur de la plaque de cuisson pour vous assurer qu'il n'y a pas de résidus de marinade ou de graisse qui pourraient corroder la surface. Utilisez du savon et de l'eau pour éliminer les résidus tenaces.
- Pour nettoyer la surface peinte, utilisez un chiffon ou une éponge douce.

## Contrôles et entretien réguliers

### Bouteille de gaz

Demandez à votre revendeur/détaillant local de vérifier la bouteille de gaz chaque fois que vous la changez ou la remplissez de gaz.

### Tuyau et régulateur

- Le caoutchouc a une durée de vie limitée et s'use avec le temps. S'il y a des dommages ou des fissures, remplacez le tuyau immédiatement.
- Vérifiez le joint en caoutchouc sur la connexion qui est vissée dans la bouteille de gaz pour vous assurer qu'il n'est pas fissuré ou desséché.

## Dépannage

### Araignée et insecte Attention!

Des araignées et des insectes peuvent nicher dans le brûleur et la buse et provoquer un mauvais écoulement du gaz. Cela peut provoquer un incendie à l'intérieur du cadre de la plaque de cuisson. Sécurisez la fonction en enlevant le diffuseur de flamme et assurez-vous de la nettoyer, ainsi que le brûleur des araignées et des insectes.

### Quand chercher des araignées

Vous devez inspecter le brûleur au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des conditions suivantes:

1. L'odeur de gaz associée aux flammes du brûleur apparaît en jaune.
2. La cuisinière à gaz n'atteint pas la température.
3. La cuisinière à gaz chauffe de manière inégale.
4. Le brûleur fait des bruits de claquement.

### Avant D'appeler notre service

Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante avant de contacter votre revendeur pour le service.

## FAQ

### Q: Combien de temps dois-je attendre avant de pouvoir commencer à cuisiner des aliments sur la plaque de cuisson ?

R: Vous pouvez commencer à cuisiner immédiatement.

## Problemes

### La cuisinière à gaz ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert.

### Chauffage faible avec bouton en position «HIGH».

### La flamme est jaune ou orange, en conjonction avec l'odeur de gaz.

## Solutions

- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. Nettoyez l'électrode (piezzo) en frottant avec de l'alcool et un tampon propre.
- Essuyez avec un chiffon sec. Assurez-vous que le fil est connecté à l'électrode (piezzo).
- Le tuyau de gaz est-il plié ?
- Vérifier le débit d'entrée en dévissant le raccord de raccordement de gaz. Y a-t-il un obstacle dans la connexion?
- La cuisinière à gaz se trouve-t-elle dans un endroit poussiéreux?
- Y a-t-il une alimentation en gaz adéquate disponible?
- Appelez notre service d'assistance clientèle. +46 36 440 32 10

## Garantie

Modèle: Module Cooker Hob 50

Table de cuisson d'extérieur en acier inoxydable

Röshults garantit à l'acheteur d'origine de chaque table de cuisson d'extérieur que, lorsqu'elle est soumise à une utilisation résidentielle normale, elle est exempte de défauts de fabrication et de matériaux pour les périodes spécifiées ci-dessous. Cette garantie exclut les plaques de cuisson utilisées dans des applications de location ou commerciales. Des frais d'expédition et de manutention seront facturés pour la livraison des pièces sous garantie.

| COMPOSANT   | WARRANTY PERIOD |
|---|-----------------|
| Brûleur   | 5 years         |
| Diffuseur de flammes  | 3 years         |
| Support casserole inox  | 3 years         |
| Robinet   | 1 year          |
| Cadre, Structure portante, Panneau frontal, Allumeur, et pièces associées | 1 year          |
| Pièces inox   | 3 years         |

Notre obligation en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement, à notre discrétion, du produit pendant la période de garantie. L'étendue de toute responsabilité de Röshults en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les dommages résultant de l'un des éléments suivants :

- utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit.
- Utilisation avec une alimentation en carburant/gaz inappropriée.
- Utilisation contraire aux instructions d'utilisation.
- Modification par toute personne autre que notre centre de service d'usine.

La période de garantie n'est pas prolongée par une telle réparation ou remplacement.

### Procédure de réclamation de garantie

Si vous avez besoin d'un service ou de pièces pour votre table de cuisson, veuillez contacter notre centre de service de garantie pour une assistance directe à l'usine. Nos heures d'ouverture sont de 8h00 à 17h00 CET.

Notre numéro de téléphone : +46 36 440 32 10 Notre e-mail : info@roshults.com

Veuillez adresser toute correspondance à votre revendeur local.

La réparation du produit telle que prévue dans le cadre de cette garantie est votre recours exclusif. Röshults ne sera pas responsable des dommages indirects ou consécutifs en cas de violation de toute garantie expresse ou implicite sur ses produits. Sauf dans la mesure interdite par la loi en vigueur, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier sur ce produit pendant la durée de la garantie ci-dessus. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ou autorisent des limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un pays à l'autre.







